



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1. Deskripsi Perusahaan

Restoran Seafood Pondok Kakap merupakan sebuah restoran makanan yang menyajikan hidangan laut dan salah satu menu utama yang terkenal adalah kepiting asap. Makanan tersebut pertama kali diperkenalkan melalui Restoran Seafood Pondok Kakap dengan cita rasa yang khas. Selain menawarkan makanan, Restoran Seafood Pondok Kakap menyediakan tempat bagi pengunjung yang akan merayakan acara penting seperti ulang tahun hingga pernikahan yang tersedia dari lantai 2 hingga lantai 5.

Restoran Seafood Pondok Kakap berada di Jalan Ismail Marzuki nomor 33A, Kota Pontianak, Kalimantan Barat. Selain Presiden Joko Widodo, pemerintah daerah Kalimantan Barat pernah datang berkunjung untuk melakukan rapat penting di Restoran Seafood Pondok Kakap sambil menikmati hidangan makanan dari restoran, sehingga banyak pengunjung yang melakukan berbagai acara di Restoran Seafood Pondok Kakap karena pelayanan serta kualitas yang terjaga dengan baik. Untuk menghubungi Restoran Seafood Pondok Kakap dapat menghubungi nomor (0561) 733606 atau ke alamat *email* melalui pondokkakap33a@gmail.com.



Gambar 2.1. (Kiri) Penulis saat bekerja
(Kanan) Tim Manager dan Marketing Restoran Seafood Pondok Kakap
Sumber: Kamera Penulis

2.1.1. Sejarah Pondok Kakap

Lim A Nia mendirikan Restoran Kakap pada tahun 1997 yang berlokasi di sebuah kecamatan bernama Kakap sebelum berubah menjadi Restoran Seafood Pondok Kakap. Kemudian, Restoran tersebut berpindah ke sebuah kota yang berada di Kalimantan Barat yaitu Pontianak. Lim A Nia mewariskan pekerjaan tersebut kepada anaknya yaitu, Lim Siau Tong.

Asal mula makanan Kepiting Asap berawal dari Restoran Seafood Pondok Kakap yang menyajikan hidangan tersebut sebagai menu utama. Selain itu, Restoran Seafood Pondok Kakap berkeinginan untuk meningkatkan kualitas serta pelayanan yang baik bagi pengunjungnya. Pada awalnya, jumlah karyawan di Restoran Seafood Pondok Kakap terbilang cukup banyak dibandingkan dengan saat ini.

Kesuksesan Restoran Seafood Pondok Kakap dapat dilihat saat bapak Presiden Jokowi sempat berkunjung untuk mencoba menu utama Restoran Seafood Pondok Kakap yaitu kepiting asap dan mendapatkan komentar yang baik dari Presiden Jokowi. Selain itu, artis dari Indonesia juga berkunjung ke Restoran Seafood Pondok Kakap untuk mencoba beberapa menu.

2.1.2. Visi dan Misi Perusahaan

Restoran Seafood Pondok Kakap memiliki visi dan misi sebagai berikut:

Visi :

Meneruskan hasil kerja keras dari Lim A Nia dan memiliki satu konsistensi dengan cita rasa yang sama.

Misi :

Memiliki cita rasa yang enak dan memiliki tempat yang bagus. Serta konsistensi makanan yang terjaga.

2.1.3. Logo



Gambar 2.3. Logo Perusahaan Restoran Seafood Pondok Kakap

Arti logo dari Restoran Seafood Pondok Kakap adalah :

- Restoran Seafood : yang memiliki arti bahwa Restoran tersebut menyajikan menu utama yaitu *seafood*.
- Pondok Kakap : perubahan nama saat berpindah tempat dari kecamatan Kakap ke Pontianak karena kata “pondok” mengingatkan pengunjung bahwa Restoran Seafood Pondok Kakap dapat menjadi rumah bagi pengunjung yang datang untuk makan dengan keluarga maupun merayakan acara pernikahan dan ulang tahun.
- Capit Kepiting : arti dari Kepiting karena memberikan resep pertama kepiting asap di Indonesia.
- Warna Merah : Restoran Seafood Pondok Kakap memilih warna merah yang berarti kebahagiaan.
- Warna Emas : Warna emas artinya keagungan yang merepresentasikan kehidupan semua pegawai yang bekerja di dalam Restoran Seafood Pondok Kakap.

2.2. Struktur Organisasi Perusahaan



Gambar 2.4. Struktur Organisasi Restoran Seafood Pondok Kakap

Deskripsi penjelasan struktur restoran :

1. *Direktur*

Mengawasi seluruh operasional adalah tugas utama dan bekerjasama dengan supervisor serta *chef manager*. Mengawasi kinerja seluruh karyawan dari laporan supervisor di restoran dan orang dapur melalui *chef manager*. Melihat perkembangan usaha dari penjualan hingga pemasukkan di restoran. Selain itu, ia juga bertemu dengan pihak yang berkaitan dengan kebutuhan restoran yang dipertemukan oleh supervisor. Memberikan izin sebuah proposal ide kerja dari semua departemen seperti supervisor, *chef manager*, dan marketing.

2. *Chef Manager*

Chef Manager bertugas untuk mengurus jadwal bagi seluruh anggota yang berada di lapangan terkhusus di dapur. Mengawasi seluruh operasional dapur Restoran. Selain itu, ia juga harus mengetahui seluruh menu sesuai dengan paket acara restoran. Supervisor bekerjasama dengan *chef manager* dalam mengajukan menu pilihan sesuai dengan paket restoran dan paket acara kepada Direktur. Kemudian, supervisor memberikan arahan kepada anggota dalam mempersiapkan konsumsi para pengunjung yang mengikuti acara maupun yang tidak mengikuti acara. Setelah itu, supervisor bekerjasama dengan *chef manager* untuk memastikan kinerja yang baik dalam hal cita rasa makanan. Dan juga, supervisor memberikan informasi mengenai operasional dapur dan menu kepada Direktur.

3. *Supervisor*

Supervisor bertugas untuk mengawasi seluruh operasional Restoran dan kinerja dari tiap departemen. Selain itu, ia juga harus mengetahui seluruh menu sesuai dengan paket Restoran. Dibantu dengan *chef manager* dalam menentukan menu pilihan yang sesuai dengan paket acara Restoran. Kemudian, ia juga bertugas memberikan arahan kepada anggota dalam melayani pengunjung terutama kepada *Head Waiters*. Supervisor harus bekerjasama dengan *chef manager* untuk memastikan kinerja yang baik dalam hal operasional dapur dan cita rasa makanan restoran. Memberikan informasi mengenai operasional dalam dapur dan menu paket kepada Direktur.

4. *Marketing*

Marketing bertanggung jawab untuk memasarkan hasil produksi dan *venue* yang ada di restoran. Selain itu, ia bertanggung jawab untuk membuat strategi pemasaran bagi restoran dalam penjualan ruangan yang dapat digunakan untuk berbagai kegiatan atau acara penting seperti, pernikahan, pertunangan, dan pemberkatan nikah hingga acara ulang tahun. Kemudian, ia juga bertanggung jawab dalam koordinasi dengan tamu yang telah melakukan reservasi acara pernikahan, pemberkatan nikah, dan pertemuan serta acara ulang tahun. Tugas seorang marketing adalah dapat menarik pengunjung untuk datang ke Restoran Seafood Pondok Kakap dan dapat melaksanakan acara pernikahan hingga acara ulang tahun di dalam ruangan yang telah disediakan oleh Restoran Seafood Pondok Kakap.

5. *Head Waiters*

Head Waiters bertanggung jawab atas anggotanya di lapangan. Selain itu, berkoordinasi dengan supervisor dalam operasional pelayanan untuk acara di restoran. Bertanggung jawab atas seluruh kebutuhan anggota dalam kelengkapan protokol kesehatan hingga seragam yang sesuai dengan anggota. Kemudian, *head waiters* mengawasi seluruh anggota saat di lapangan. Jika ada tamu atau pengunjung yang ingin bertemu dengan supervisor, *head waiters* yang bertugas melapor kepada supervisor.